

四庫全書

子部

欽定四庫全書

農政全書卷五十五

明 徐光啓 撰

荒政 採周憲王救荒本草

木部 實可食

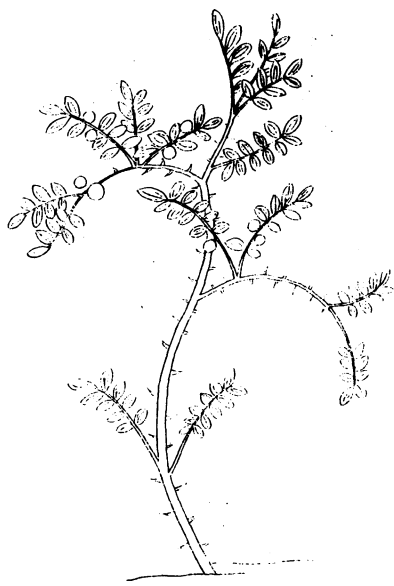
蕤核樹



蕤核樹 俗名蕤李子生函谷川谷及巴西河東皆有
今古嶠關西茶店山谷間亦有之其木高四五尺枝條
有刺葉細似枸杞葉而尖長又似桃葉而狹小亦薄花
開白色結子紅紫色附枝莖而生狀類五味子其核仁
味甘性溫微寒無毒其果味甘酸

救飢 摘取其果紅紫色熟者食之

酸 棗 樹

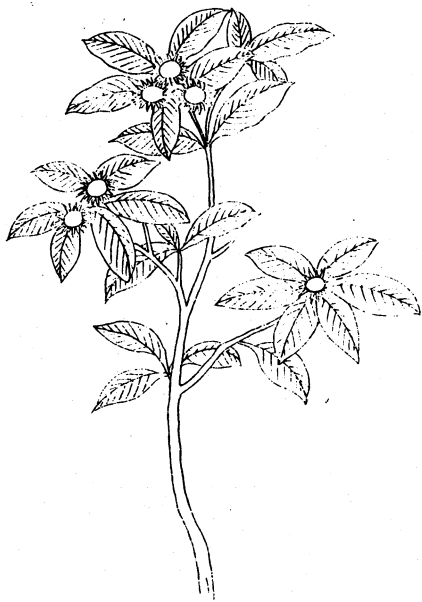


酸棗樹 爾雅謂之櫟棗出河東川澤今城壘坡野間
多有之其木似棗而皮細莖多棘刺葉似棗葉微小花
似棗花結食紅紫色似棗而圓小核中仁微匾名酸棗
仁入藥用味酸性平一云性微熱惡防己

救飢 採取其棗為果食之亦可釀酒熬作燒酒
飲未紅熟時採取煮食亦可

玄扈先生曰嘗過

橡子樹



橡子樹 本草橡實櫟木子也其殼一名杼斗所在山谷有之木高二三丈葉似栗葉而大開黃花其實橡也有杼囊自裹其殼即橡斗也橡實味苦澁性微溫無毒其殼斗可染皂

救飢 取子換水浸煮十五次淘去澁味蒸極熟食之厚腸胃肥健人不飢

玄扈先生曰食麥橡令人健行

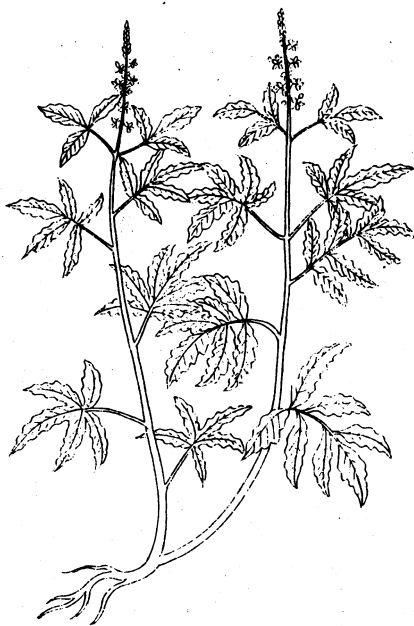
又曰取子碾或舂或磨細水淘去苦味次淘取粗

查飼豕甚充腸淘取細粉如製真粉天花粉法與
栗粉不異也凡木實草根去惡味取淨粉法並同

欽定四庫全書

卷五十五

荆 子



荊子 木草有牡荊實一名小荊實俗名黃荊生河間
南陽宛句山谷并眉州蜀州平壽都鄉高岸及田野中
今處處有之即作箠枝者作科條生枝莖堅勁對生枝
叉葉似麻葉而踈短又有葉似捺葉而短小却多花叉
者開花作穗花色粉紅微帶紫結實大如黍粒而黃黑
味苦性溫無毒防風為之使惡石膏烏頭陶隱居登真
隱訣云荊木之華葉通神見鬼精

救飢 採子換水浸淘去苦味曬乾搗磨為麵食之

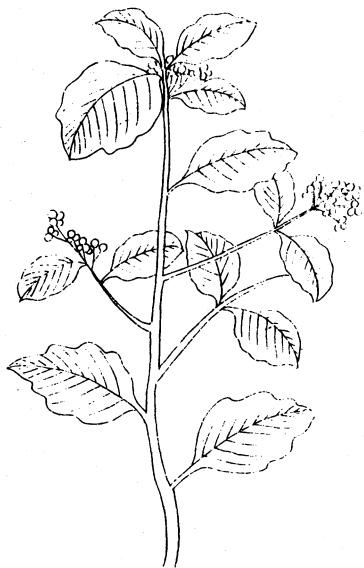
實棗兒樹



實棗兒樹 本草名山茱萸一名蜀棗一名鷄足一名
魁實一名鼠矢生漢中川谷及瑯琊冤句東海承縣海
州今鈞州密縣山谷中亦有之木高丈餘葉似榆葉而
寬稍團紋脉微麁開淡黃白花結實似酸棗大微長兩
頭尖觔色赤既乾則皮薄味酸性平微溫無毒一云味
鹹辛大熱蓼實為之使惡桔梗防風防已

救飢 摘取實棗紅熟者食之

孩兒拳頭

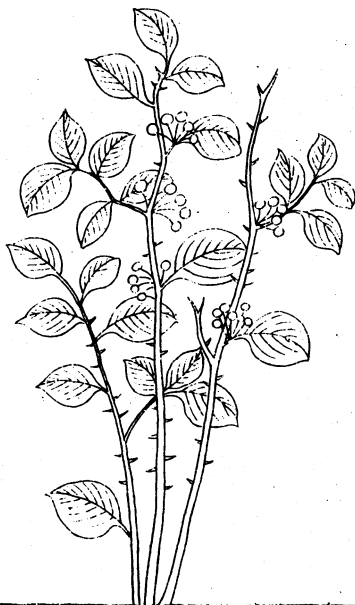


孩兒拳頭 本草名莢蓮一名擊蓮一名弄先舊不著
所出州土但云所在山谷多有之今輝縣太行山山野
中亦有其木作小樹葉似木槿而薄又似杏葉頗大亦
薄澁枝葉間開黃花結子似溲疏兩兩切並四四相對
數對共為一攢生則青熟則赤色味甘苦性平無毒蓋
檀榆之類也其皮堪為索

救飢 採子紅熟者食之又煮枝汁少加米作粥
甚美

玄扈先生曰詩疏云斫檀不得得繫迷即此木也

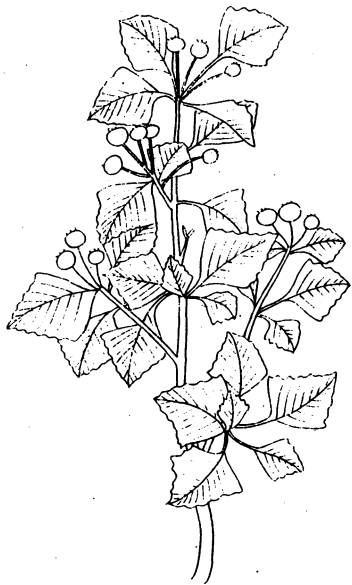
山 藥 兒



山藥兒 一名金剛樹又名鉄刷子生釣州山野中
科條高三四尺枝條上有小刺葉似杏葉頗團小開白花
結實如葡萄顆大熟則紅黃色味甘酸

救飢 採果食之

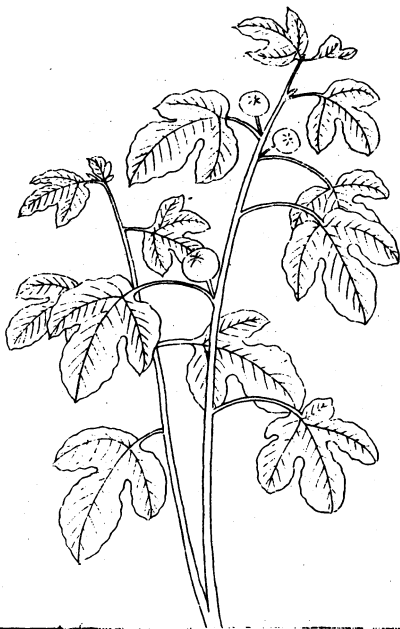
山裏果兒



山裏果兒 一名山裏紅又名映山紅果生新鄭縣山
野中枝莖似初生桑條上多小刺葉似菊花葉稍團又
似花葉亦團開白花結紅果大如櫻桃味甜

救飢 採樹熟果食之

無花果



無花果 生山野中今人家園圃中亦栽葉形如葡萄
葉頗長硬面厚稍作三叉枝葉間生果初則青小熟大
狀如李子色似紫茄色味甜

救飢 採果食之

治病 今人傳說治心痛用葉煎湯服甚効

玄扈先生曰子本佳果第須良種宜廣植之

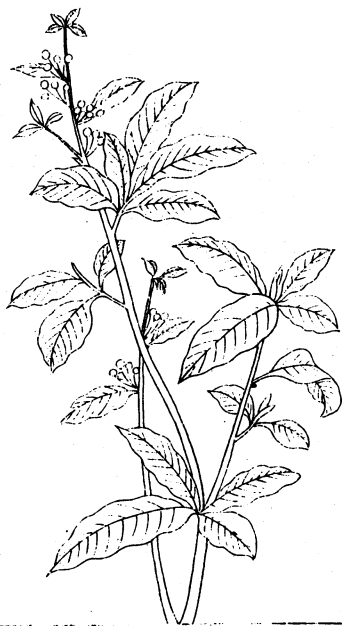
青 舍 子 條



青舍子條 生密縣山谷間科條微帶柿黃色葉似胡
枝子葉而光俊微尖枝條間開淡粉紫花結子似枸杞
子微小生則青而後變紅熟則紫黑色味甜

救飢 採摘其子紫熟者食之

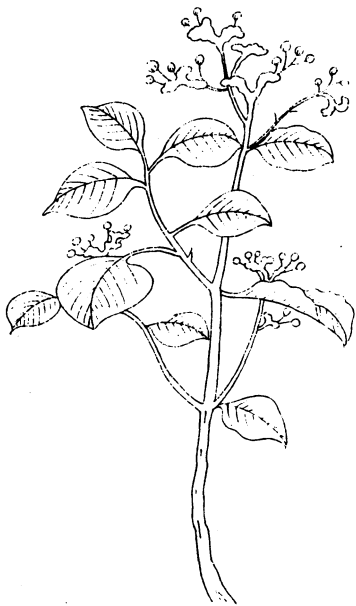
白棠子樹



白棠子樹 一名沙棠梨兒 一名羊妳子樹 又名剪子
果生荒野中 枝梗似棠梨樹枝 而細其色微白 葉似棠
葉而窄小 色亦頗白 又似女兒茶葉 却大而背白 結子
如豌豆 大味酸甜

救飢 其子甜熟時 摘取食之

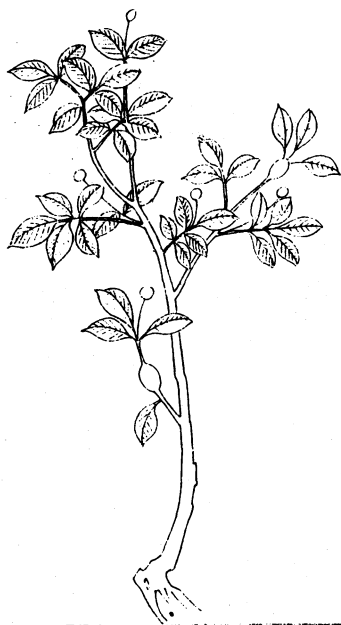
拐棗



拐棗 生密縣梁家衝山谷中葉似楮葉而無花又却
更尖闊面多紋脉邊有細鋸齒開淡黃花結實伏似生
姜拐叉而細短深茶褐色故名拐棗味甜

救飢 摘取拐棗成熟者食之

木桃兒樹



木桃兒樹 生中年土山間樹高五尺餘枝條上氣脉
積聚為瘡狀類小桃兒極堅實故名木桃其葉似楮
葉而狹小無花又却有細鋸齒又似青檀葉稍間另又
開淡紫花結子似梧桐子而大熟則淡銀褐色味甜可
食

救飢 採取其子熟者食之

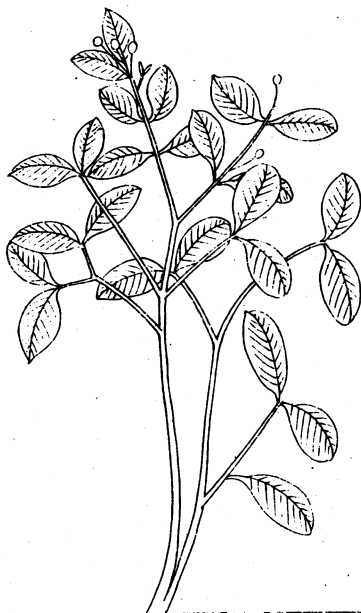
石 岡 橡



石岡橡 生汜水西茶店山谷中其木高大許葉似橡
櫟葉極小而薄邊有鋸齒而少花又開黃花結實如橡
斗而極小味澁微苦

救飢 採實換水煮五匕水令極熟食之

白茶



水茶臼 生密縣山谷中科條高四五尺莖上有小刺
葉似大葉胡枝子葉而有尖又似黑豆葉而光厚亦尖
開黃白花結果如杏大狀似甜瓜瓣而色紅味甜酸

救飢 果熟紅時摘取食之

野 木 瓜



野木瓜 名八月楮又名杵瓜出新鄭縣山野中蔓延
而生妥附草木上葉似黑豆葉微小光澤四五葉攢生
一處結瓜如肥皂大味甜

救飢 採嫩瓜換水煮食樹熟者亦可摘食

土 藥 樹



土藥樹 生汜水西茶店山谷中其木高大堅勁人常採斫以為秤筭葉似木葛葉微狹而厚背頗白微毛又似青楊葉亦窄開淡黃花結子小如豌豆而匭生則青色熟則紫黑色味甘

救飢 摘取其實紫熟者食之

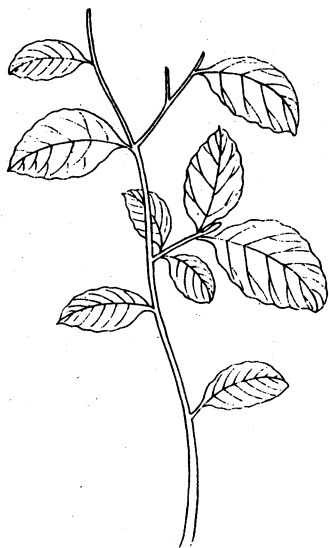
駝 驢 布 袋



驢駝布袋 生鄭州沙崗間科條高四五尺枝梗微帶
赤黃色葉似郁李子葉頗大而光又似省沽油葉而尖
頗齊其葉對生開花色白結子如菉豆大兩兩並生熟
則色紅味甜

救飢 採紅熟子食之

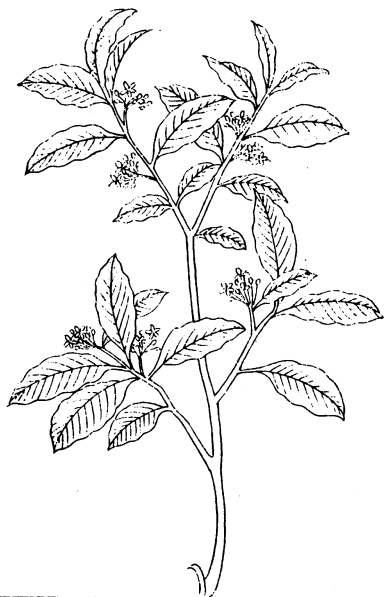
頭枕婆婆



婆婆枕頭 生釣州密縣山坡中科條高三四尺葉似
櫻桃葉而長觚開黃花結子如菉豆大生則青熟紅色
味甜

救飢 採熟紅子食之

吉 利 子 樹



吉利子樹 一名急藤子科荒野處有之科條高五六尺葉似野桑葉而小又似櫻桃葉亦小枝葉間開五瓣小尖花碧玉色其心黃色結子如椒粒大兩兩並生熟則紅味甜

救飢

其子熟時採摘食之

農政全書卷五十五

欽定四庫全書

子部
農政全書卷五十六
七十六

詳校官中書臣寶汝翼

編修臣倉聖脈覆勘

總校官進士臣朱 鈐

校對官中書臣高 中

謄錄監生臣黃臣鵠

繪圖監生臣寶光華

錄定四庫全書

農政全書卷五十六

荒政採周
憲主救荒本草

木部

葉及實皆甘食

杞 枸



明

徐光啓 撰

枸杞 一名杞根 一名枸杞 一名地輔 一名羊乳 一名却暑 一名仙人杖 一名西王母杖 一名地仙苗 一名托盧 或名天精 或名却老 一名枸橰

杞同

一名苦杞 俗呼為

甜菜子 根名地骨 生常山平澤 今處處有之 其莖幹高三五尺 上有小刺 春生苗葉如石榴葉 而軟薄 莖葉間開小紅紫花 隨便結實 形如棗核 熟則紅色 味微苦 性寒 根大 寒子微寒 無毒 白色 無刺者良 陝西枸杞長一二丈 圍數寸 無刺 根皮如厚朴 甘美 異於諸處生子如

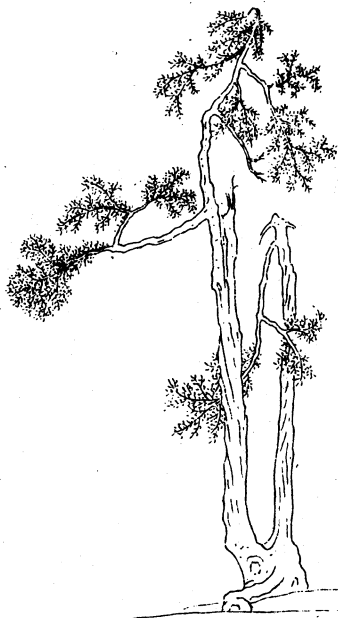
櫻桃全少核暴乾如餅

救飢 採葉燂熱水淘淨油鹽調食作羹食皆可

子紅熟時亦可食若渴煮葉作飲以代茶
飲之

玄扈先生曰嘗過子本勝藥葉亦嘉蔬

栢 樹



栢樹 本草有栢實生太山山谷及陝州宜州其乾州者最佳密州側栢葉尤佳今處處有之味甘一云味甘辛性平無毒葉味苦一云味苦辛微溫無毒牡礪及桂瓜子為之使畏菊花羊蹄草諸石及麴麴

救飢 列仙傳云赤松子食栢子齒落更生採栢

葉新生并嫩者換水浸其苦味初食苦澁入蜜或棗肉和食尤好後稍易喫遂不復飢冬不寒夏不熱

皂 莢 樹



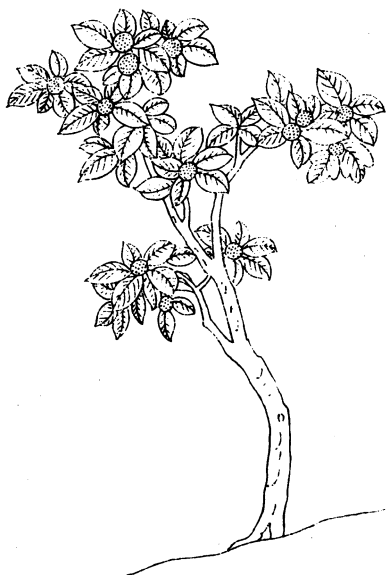
皂莢樹 生雍州川谷及魯之鄒縣懷孟產者為勝今處處有之其木極有高大者葉似槐葉瘦長而尖枝間多刺結實有三種形小者為豬牙皂莢良又有長六寸及尺一者用之當以肥厚者為佳味辛鹹性溫有小毒栢實為之使惡麥門冬畏空青人參苦參可作沐藥不入湯

救飢 採嫩芽燂熟換水浸洗淘淨油鹽調食又以子不以多少炒春去赤皮浸軟熟以

糖漬之可食

玄扈先生曰嘗過

樹 桃 楮



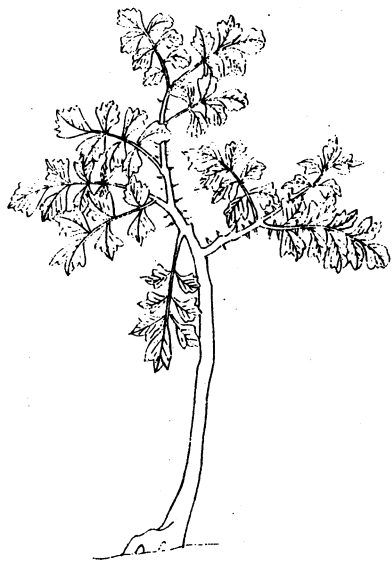
楮桃樹 本草名楮實一名穀實生少室山今所在有
之樹有二種一種皮有斑花紋謂之斑穀人多用皮為
冠一種皮無花紋枝葉大相類其葉似葡萄作餅又上
多毛澁而有子者為佳其桃如彈大青綠色後漸變深
紅色乃成熟浸洗去穢取中子入藥一云皮斑者是楮
皮白者是穀洗可作食實味甘性寒葉味甘性涼俱無毒
救飢 採葉并楮桃帶花燥爛水浸過握乾作餅
焙熟食之或取樹熟楮桃紅色食之甘美

不可久食令人骨軟

玄扈先生曰嘗過子花勝樂

--	--	--	--	--	--	--	--

樹 柘



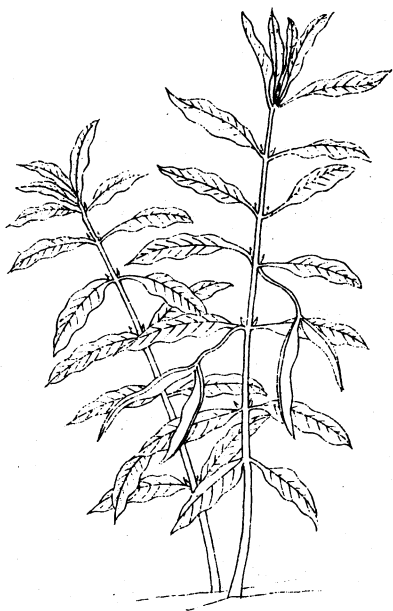
柘樹 本草有柘木舊不載所出州土今北土處處有之其木堅勁皮紋細密上多白點枝條多有刺葉比桑葉甚小而薄色頗黃淡葉稍皆三叉亦堪飼蠶綿柘刺少葉似柿葉微小枝葉間結實狀如楮桃而小熟則亦有紅葢味甘酸葉味甘微苦柘木味甘性溫無毒

救飢 採嫩葉燂熟以水浸作成黃色換水浸去

邪味以水淘淨油鹽調食其實紅熟甘酸

可食

木羊角科



木羊角科 又名羊桃一名小桃花生荒野中紫莖葉
似初生桃葉光俊色微帶黃枝間開紅白花結角似豇
豆角甚細而尖觚每兩兩角並生一處味微苦酸

救飢 採嫩稍葉燂熟水浸淘淨油鹽調食嫩角
亦可燂食

青 檀 樹



青檀樹 生中牟南沙崗間其樹枝條紋細薄葉形類棗微尖削背白而澁又似白辛樹葉微小開白花結青子如梧桐子大葉味酸澁實味甘酸

救飢 採葉燂熟水浸淘去酸味油鹽調食其實成熟亦可摘食

臘梅 花



木部 花可食

臘梅花 多生南方今北土亦有之其樹枝條頗類李
其葉似桃葉而寬大紋微麤開淡黃花味甘微苦

救飢 採花蝶熟水浸淘淨油鹽調食

藤 花 菜



藤花菜 生荒野中沙崗間科條叢生葉似皂角葉而
大又似嫩椿葉而小淺黃綠色枝間開淡紫花味甘

救飢 採花蝶熟水浸淘淨油鹽調食微焯過晒

乾蝶食尤佳

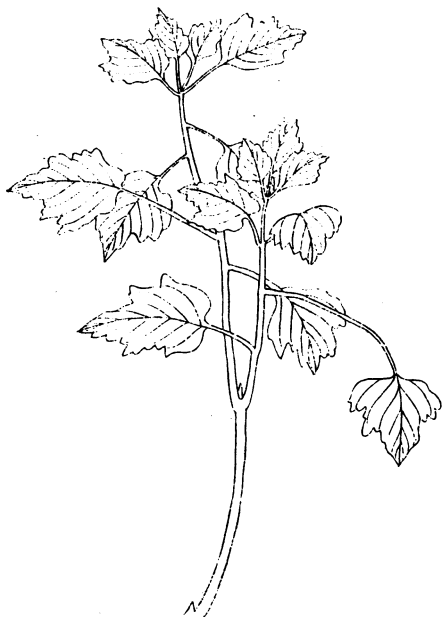
花 齒 塌



壩齒花 本名錦鷄兒又名醬瓣子生山野間中州人家園宅間亦多栽葉似枸杞子葉而小每四葉攢生一處枝梗亦似枸杞有小刺開黃花狀類鷄形結小角兒味甜

救飢 採花燂熟油鹽調食炒熟喫茶亦可

樹 楸

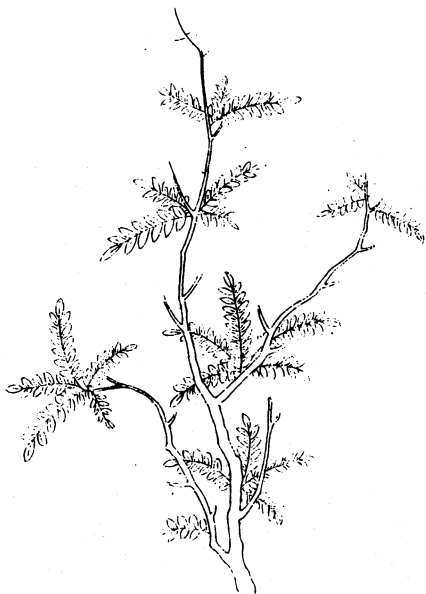


楸樹 所在有之今密縣梁家衝山谷中多有樹甚高大其木可作琴瑟葉類梧桐葉而薄小葉稍作三角尖又開白花味甘

救飢 採花燂熟油鹽調食及將花晒乾或燂或

炒皆可食

馬棘



馬棘 生滎陽崗野間科條高四五尺葉似夜合樹葉而小又似蒺藜葉而硬又似新生皂莢科葉亦小稍間開粉紫花形狀似錦雞兒花微小味甜

救飢 採花燂熟水浸淘淨油鹽調食

槐 樹 芽



槐樹芽 本草有槐實生河南平澤今處處有之其木有極高大者爾雅云槐有數種葉大而黑者名櫟槐又有盡合夜開者名守宮槐葉細而青綠者但謂之槐其功用不言有別開黃花結實似豆角狀味苦酸鹹性寒無毒景天為之使

救飢 採嫩芽燂熟換水浸淘洗去苦味油鹽調食或採槐花炒熟食之

玄扈先生曰嘗過花性太冷亦難食

晉人多食槐葉又槐葉枯落者亦拾取和
米煮飯食之嘗見曹都諫真予述其鄉先
生某云世間真味獨有二種謂槐葉煮飯
蔓菁煮飯也

乙卯見趙六亭民部言食槐芽法燂熟置
新磚瓦上陰乾更燂如是三過絕不苦凡
食樹芽葉並宜用此法去其苦味

棠梨樹



棠梨樹

今處處有之生荒野中葉似蒼朮葉亦有團

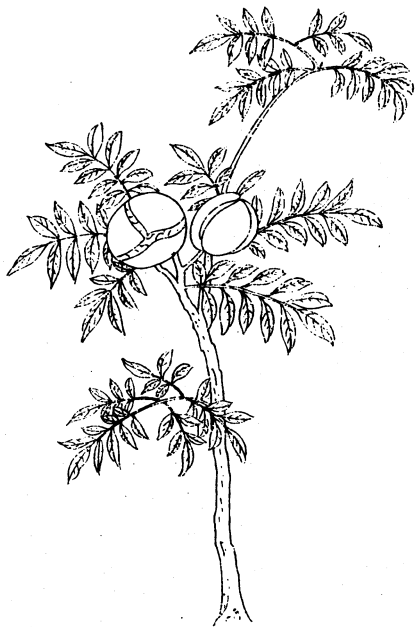
葉者有三叉葉者葉邊皆有鋸齒又似女兒茶葉其葉
色頗白開白花結棠梨如小楝子大味甘酸花葉味微
苦

救飢

採花燂熟食或晒乾磨麪作燒餅食亦可

及採嫩葉燂熟水浸淘淨油鹽調食或蒸
晒作茶亦可其棠梨經霜熟時摘食甚美

文冠花



文冠花 生鄭州南荒野間陝西人呼為崖木瓜樹高丈許葉似榆樹葉而狹小又似山茱萸葉亦細短開花彷彿似藤花而色白穗長四五寸結實狀似枳殼而三瓣中有子二十餘顆如肥皂角子子中瓢如栗子味微淡又似米麪味甘可食其花味甜其葉味苦

救飢 採花燂熟油鹽調食或採葉燂熟水浸淘去苦味亦用油鹽調食及摘實取子煮熟

食

玄扈先生曰嘗過子本嘉果花甚多可食

桑 椹 樹



桑椹樹 本草有桑根白皮舊不載所出州土今處處有之其葉飼蚕結實為桑椹有黑白二種桑之精英盡在於椹桑根白皮東行根益佳肥白者良出土者不可用殺人味甘性寒無毒製造忌鐵器及鉛葉極者名鷄桑最堪入藥續斷麻子桂心為之使桑椹味甘性暖或云木白皮亦可用

救飢 採桑椹熟者食之或熬成膏攤於桑葉上晒乾搗作餅收藏或直取椹子晒乾可藏

經年及取榘子清汁置瓶中封三二日即
成酒其色味似葡萄酒甚佳亦可熬燒酒
可藏經年味力愈佳其葉嫩老皆可燂食
皮炒乾磨麪可食

榆 錢 樹



榆錢樹 本草有榆皮一名零榆生潁川山谷秦州今處處有之其木高大春時未生葉其枝條間先生榆莢形狀似錢而薄小色白俗呼為榆錢後方生葉似山茱萸葉而長尖梢潤澤榆皮味甘性平無毒

救飢 採肥嫩榆葉燂熟水浸淘淨油鹽調食其

榆錢煮糜羹食佳但令人多睡或焯過晒乾備用或為醬皆可食榆皮刮去其上乾燥皺澁者取中間軟嫩皮剉碎晒乾炒焙

極乾搗磨為麪拌糠麪草末蒸食取其滑
澤易食又云榆皮與檀皮為末服之令人
不飢根皮亦可搗磨為麪食

竹笋



竹筍 本草竹葉有簞竹葉苦竹葉淡竹葉本經並不載所出州土今處處有之竹之類甚多而入藥者惟此三種人多不能盡別簞竹堅而促節體圓而質勁成白如霜作筍者有一種亦不名簞竹苦竹亦有二種一種出江西及閩中本極麗大筍味甚苦不可噉一種出江浙近地亦時有之肉厚而葉長濶筍味微苦俗呼甜苦筍食所最貴者亦不聞入藥用淡竹肉薄節間有粉南人以燒竹瀝者醫家只用此一品又有一種薄殼者名

甘竹葉最勝又有實中竹簞竹並以笋為佳於藥無用
凡取竹瀝惟用淡竹苦竹簞竹爾陶隱居云竹實出藍
田江東乃有花而無實而頃來斑斑有實狀如小麥堪
可為飯圖經云竹笋味甘無毒又云寒

救飢 採竹嫩笋燂熟油鹽調食焯過晒乾燂食
尤好

農政全書卷五十六

欽定四庫全書

農政全書卷五十七

明 徐光啓 撰

荒政

採周憲王救荒本草

米穀部實可食

野 豌豆 豆



野豌豆 生田野中苗初就地拖秧而生後分生莖又苗長二尺餘葉似胡豆葉稍大又似苜蓿葉亦大開淡粉紫花結角似家豌豆角但秕小味苦

救飢 採角煮食或收取豆煮食或磨麵製造食用與家豆同

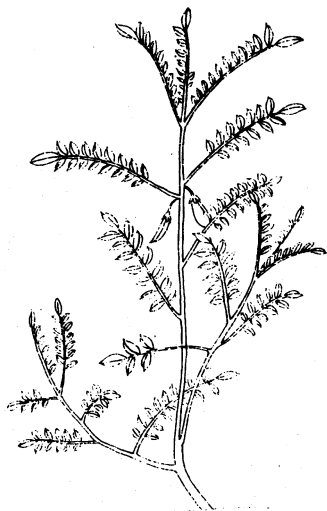
踴豆



踳豆 生平野中北土處處有之莖蔓延附草木上葉似黑豆葉而窄小微尖開淡粉紫花結小角其豆似黑豆形極小味甘

救飢 採取豆淘洗淨煮食或磨為麪打餅蒸食皆可

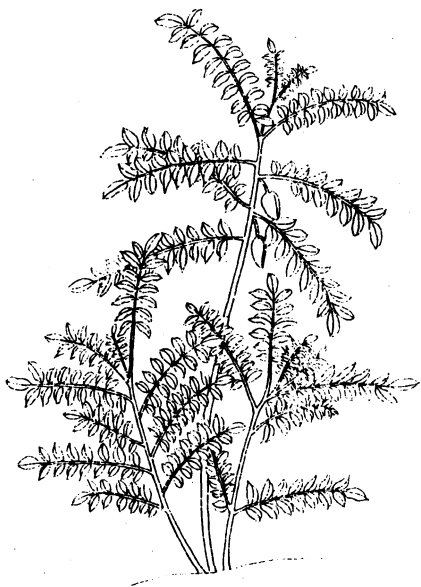
山 扁 豆



山扁豆 生田野中小科苗高一尺許葉似蒺藜葉微
大根葉比苜蓿葉頗長又似初生豌豆葉開黃花結小
匾角兒味甜

救飢 採嫩角燂食其豆熟時收取豆煮食

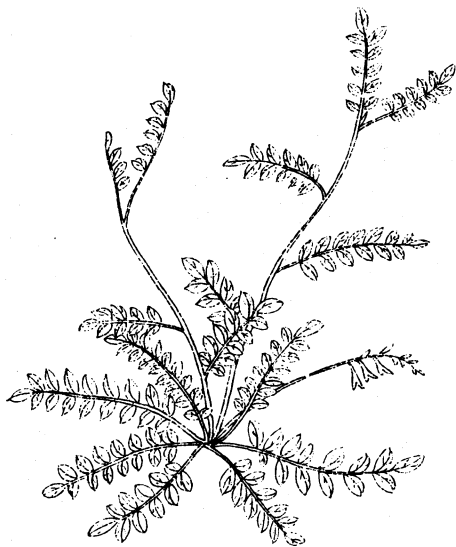
回 回 豆



回回豆 又名那合豆生田野中莖青葉似蒺藜葉又似初生嫩皂莢而有細鋸齒開五瓣淡紫花如蒺藜花樣結角如杏仁樣而肥有豆如牽牛子微大味甜

救飢 採豆煮食

胡 豆



胡豆 生田野間其苗初塌地生後分莖又葉似苜蓿
葉而細莖葉稍間開淡葱白塌花結小角有豆如踴豆
狀味甜

救飢 採取豆煮食或磨麪食皆可

蚕豆



蚕豆 今處處有之生田園中科苗高二尺許莖方其
葉狀類黑豆葉而團長光澤紋脉堅直色似豌豆頗白
莖葉稍間開白花結短角其豆如豇豆而小色赤味甜
救飢 採豆煮食炒食亦可

山 菜 豆



山菜豆 生輝縣太行山車箱衝山野中苗莖似家菜
豆莖微細葉比家菜豆葉狹窄觚開白花結角亦瘦其
豆黧綠色味甘

救飢 採取其豆煮食或磨麪攤煎餅食亦可

蕎麥苗



蕎麥苗 處處種之苗高二三尺許就地科入生其莖
色紅葉似杏葉而軟微脩開小白花結實作二小蒴味
甘平性寒無毒

救飢 採苗葉燂熟油鹽調食多食微瀉其麥或

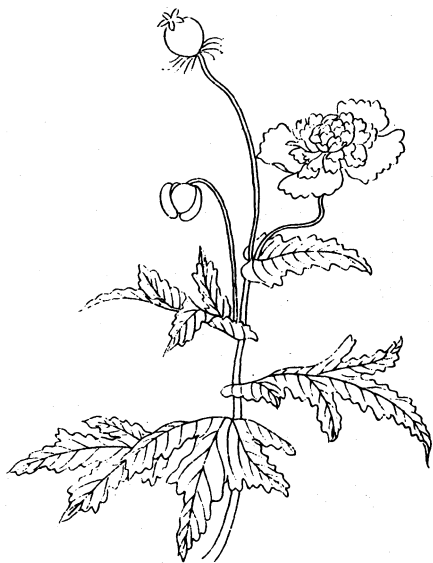
蒸使氣餒

音溺

於烈日中晒令口開舂取人

煮作飯食或磨為麵作餅蒸食皆可

御米花



御米花 本草名甕子粟一名象穀一名米囊一名囊
子處處有之苗高一二尺葉似葶葉色而大邊皺多有
花又開四瓣紅白花亦有千葉花者結穀似甕音箭頭
殼中有米數千粒似葶蘆子色白隔年種則佳米味甘
性平無毒

救飢 採嫩葉煤熟油鹽調食取米作粥或與麵
作餅皆可食其米和竹瀝煮粥食之皆美
玄扈先生曰嘗過嘉蔬嘉實不必救荒

豆 小 赤



赤小豆 本草舊云江淮間多種蒔今北土亦多有之
苗高一二尺葉似豇豆葉微團鞘開花似豇豆花微小
淡銀褐色有腐氣人故亦呼為腐婢結角比菉豆角頗
大角之皮角微白帶紅其豆有赤白黧色三種味甘酸
性平無毒合鮓食成消渴為醬合鮓食成口瘡人食則
體重

救飢 採嫩葉燂熟水淘洗淨油鹽調食明目豆
角亦可煮食又法赤小豆一升半炒大黃

豆一升半焙二味搗末每服一合新水下
日三服盡三升可度十一日不飢又說小
豆食之逐津液行小便久服則虛人令人
黑瘦枯燥

山 絲 苗



山絲苗

本草有麻蕒

音焚

一名麻勃一名葶

音字

一名麻

母生太山川谷今皆處處有之人家園圃中多種之績其皮以為布苗高四五尺莖有細線楞葉形狀似柳葉而邊皆有叉牙鋸齒每八九葉攢生一處又似荊葉而狹色深青開淡黃白花結實小如菰豆穎而匾圖經云麻蕒此麻上花勃勃者味辛性平有毒麻子味甘性平微寒滑利無毒入土者損人畏牡蠣白薇惡茯苓

救飢 採嫩葉燂熟換水浸去邪惡氣味再以水

淘洗淨油鹽調食不可多食亦不可久食
動風子可炒食亦可打油用

--	--	--	--	--	--	--	--

油 子 苗

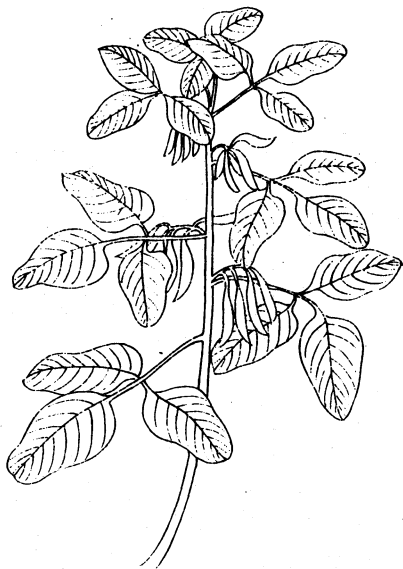


油子苗 本草有白油麻俗名脂麻舊不著所出州上
今處處有之人家園圃中多種苗高三四尺莖方窄面
四楞對節分生枝入葉類蕪子葉而長尖觚邊多花入
葉間開白花結四稜蒴兒每蒴中有子四五十餘粒其
子味甘微苦生則性大寒無毒炒熟則性熱壓窄為油
大寒

救飢 採嫩苗葉燂熟水浸淘洗淨油鹽調食其

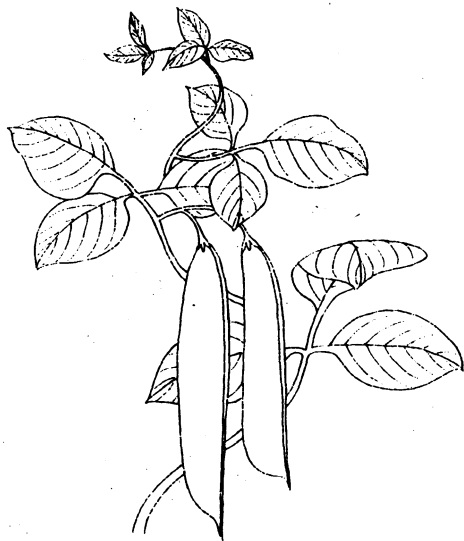
子亦可炒熟食或煮食及筴為油食皆可

黃豆苗



黃豆苗 今處處有之人家田園中多種苗高一二尺
葉似黑豆葉而大結角比黑豆葉角稍肥大其葉味甘
救飢 採嫩苗葉燂熟水浸淘淨油鹽調食或採
角煮食或収豆煮食及磨為麵食皆可

刀 豆 苗



刀豆苗 處處有之人家園籬邊多種之苗葉似豇豆
葉肥大開淡粉紅花結角如皂角狀而長其形似屠刀
樣故以名之味甜微淡

救飢

採嫩苗葉燂熟水浸淘淨油鹽調食豆角

嫩時煮食豆熟之時収豆煮食或磨麪食

亦可

眉兒豆苗



眉兒豆苗

人家園圃中種之安

他果切

蔓而生葉似

菜豆葉而肥大濶厚潤澤光俊每三葉攢生一處開淡粉紫花結匾角每角有豆止三四顆其豆色黑匾而皆白眉故名味甜

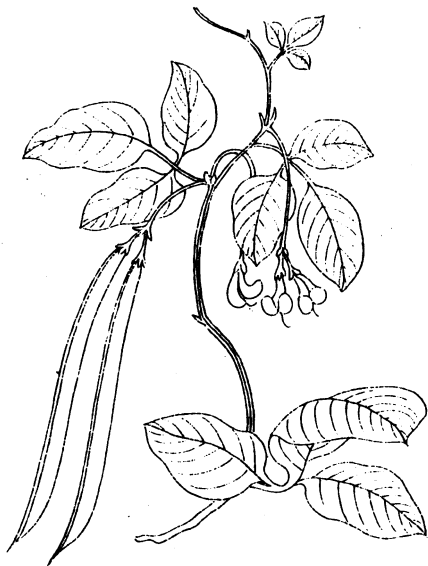
救飢

採嫩苗葉燂食豆角嫩時採角煮食豆成

熟時打取豆食

玄扈先生曰南名匾豆種類甚多植其佳者

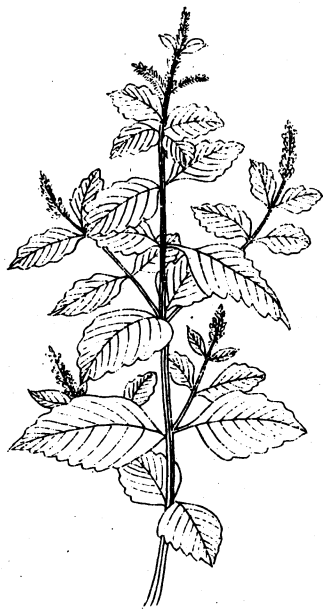
紫 豇 豆 苗



紫豇豆苗 人家園圃中種之莖葉與豇豆同但結角
色紫長尺許味微甜

救飢 採嫩苗葉燂熟油鹽調食角嫩時採角煮
食亦可做菜食豆熟時打取豆食之

蘇子苗

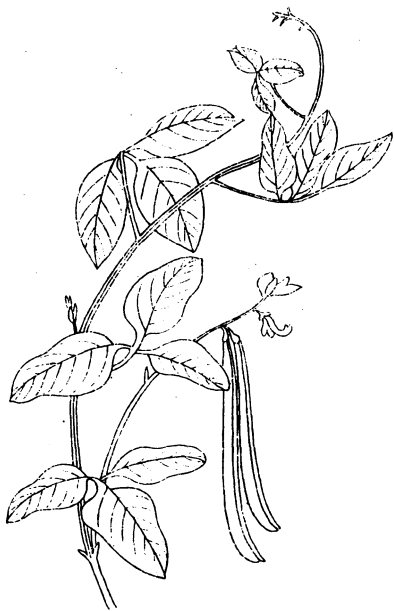


蘇子苗 人家園圃中多種之苗高二三尺莖方窠面
四楞上有澁毛葉皆對生似紫蘇葉而大開淡紫花結
子比紫蘇子亦大味微辛性溫

救飢 採嫩葉煤熟換水淘洗淨油鹽調食子可

炒食亦可榨油用

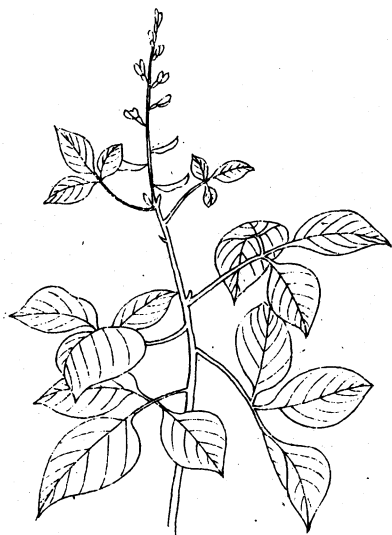
紅 豆 苗



豇豆苗 今處處有之人家田園多種就地拖秧而生亦延籬落葉似赤小豆葉而極長梢開淡紫粉花結角長五七寸其豆味甘

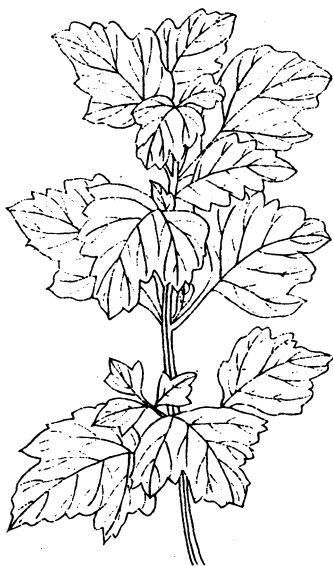
救飢 採嫩葉燂熟水浸淘淨油鹽調食及採嫩角燂熟食亦可其豆成熟時打取豆食

山 黑 豆



山黑豆 生密縣山野中苗似家黑豆每三葉攢生一處居中大葉如菉豆葉傍兩葉似黑豆葉微圓開小粉紅花結角比家黑豆角極瘦小其豆亦極細小味微苦救飢 苗葉嫩時採取焯熟水淘去苦味油鹽調食結角時採角煮食或打取豆食皆可

穀 芒 舜



舜芒穀 俗名紅落梨生田野及人家舊莊窠

音科上多

有之科苗高五尺餘葉似灰菜葉而大微帶紅色莖亦高麓可為拄扶其中心葉甚紅葉間出穗結子如粟米顆灰青色味甜

救飢

採嫩苗葉曬乾

音揉

去灰煤熟油鹽調食

子可磨麵做燒餅蒸食

農政全書卷五十七